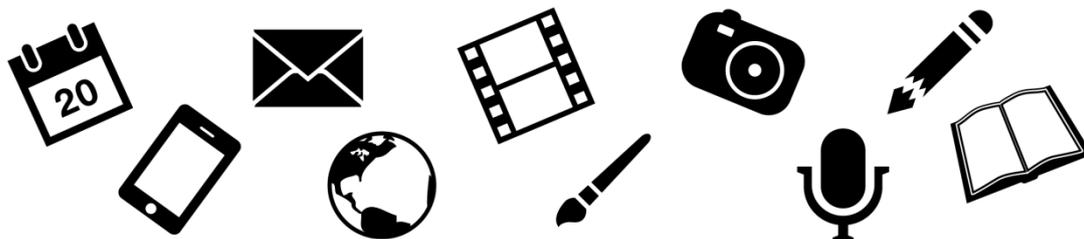




**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**

UFSC NA MÍDIA - CLIPPING



Agcom
Agência de
Comunicação
da UFSC

02 e 03 de janeiro de 2016

Notícias do Dia - Política

“Novas lideranças assumem a OAB/SC”

Novas lideranças assumem a OAB/SC / Ordem dos Advogados do Brasil / Advogados / Tullo Cavallazzi / Paulo Brincas / Curso de Direito / UFSC

ADVOGADOS

Posse.
Tullo Cavallazzi
(terceiro à esq.)
passou cargo a
Paulo Brincas,
aque assina ata



DIVULGAÇÃO/OND

Novas lideranças assumem a OAB/SC

Os advogados de Santa Catarina têm nova liderança. No primeiro dia de 2016 o paulista Paulo Marcondes Brincas, 50, assumiu a posse da presidência da OAB/SC (Ordem dos Advogados do Brasil de Santa Catarina). Na cerimônia desta sexta, no gabinete da presidência Seccional, em Florianópolis, o advogado florianopolitano Tullo Cavallazzi Filho, 49, passou a presidência ao sucessor e assinou a ata de transmissão e de posse. Tullo foi eleito para integrar a bancada catarinense do Conselho Federal da OAB. Na cerimônia protocolar também foram empossados os novos membros da diretoria da OAB/

SC: os advogados Luiz Mário Bratti (vice-presidente), Maurício Voos (secretário-geral), Cláudia Prudêncio (secretária-geral adjunta) e Rafael de Assis Horn (tesoureiro). “Vou dar continuidade ao trabalho construído nos últimos três anos. Seguiremos manifestando a opinião da ordem sobre os mais diversos temas, e trabalharemos para a fortificação da relação da entidade com o exercício da profissão”, afirmou Brincas, que venceu a eleição com 66,5% dos votos válidos.

Brincas já ocupou diversos cargos na diretoria da OAB/SC, coordenou a Comissão Nacional dos Jovens Advogados, e nos últimos

três anos presidiu a CAASC (Caixa de Assistência dos Advogados de SC). O novo presidente também é especialista em Direito Comercial, mestre em Direito Empresarial e lecionou no curso de Direito da UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina).

Além da posse da nova diretoria também houve o transferência de posse da nova diretoria da CAASC: assumiram Marcus Antônio Luiz da Silva (presidente), Luciano Demaria (vice-presidente), Jerri José Brancher Júnior (secretaria-geral), Rafael Búrigo Serafim (secretaria-geral adjunta) e Liziane Santos da Silva Peixoto (tesoureira).

Notícias do Dia - Economia

"Feira livre sem sair de casa"

Feira livre sem sair de casa / Orgânicos / Portal de compras / Produtores Rurais / Consumidores Urbanos / Computador / www.plantepramim.com.br / Feiras tradicionais / Comodidade / Internet / Suzeli Simon / Agrônoma / UFSC / Sustentabilidade

Feira livre sem sair de casa

Orgânicos. Portal de compras encurta distância entre produtores rurais e consumidores urbanos

EDSON ROSA
edson.rosa@ricsc.com.br
@END_online

Vegetariana há 25 anos, a professora de artes Raquel Stolf, 40, uma vez por semana faz a feira sem sair de casa. Não gasta combustível, tampouco perde tempo para se deslocar do alto da rua Aracuaá, no Sertão do Pantanal, para bater perna de banca em banca à procura de produtos: certifiadamente orgânicos. Para ela, o computador é o meio mais adequado também para comprar verduras, frutas, legumes, geleias e, às vezes, pães.

Uma das pioneiras na lista do portal www.plantepramim.com.br, Raquel aboliu de vez a feira tradicional. As quintas-feiras, ela con-

fere o que precisa na cozinha, entra no site para conferir as ofertas atualizadas no dia anterior de cada um dos produtores cadastrados e, por e-mail, faz o pedido. "Não é só a comodidade, mas, principalmente, a qualidade. A garantia de origem do que consumimos é fundamental", diz. Outra vantagem, segundo ela, são os preços, mais acessíveis em relação às gôndolas de orgânicos nos supermercados da região.

Na outra ponta, o analista de sistema Rodrigo Copetti, 36, e a engenheira agrônoma Suzeli Simon, 29, recebem os e-mails com a demanda da clientela e organizam a feira de cada um deles de acordo com a oferta dos agricultores mais próximos. Raquel pode receber, por exemplo, alface, cebolinha,

cenoura, salsa, espinafre, radite e rúcula de Ratoles [um dos últimos redutos agrícolas da Ilha] na mesma caixa contendo brócolis, alho e tomate cultivados às margens do rio Vargem do Braço, em Santo Amaro da Imperatriz.

No começo, eram apenas duas opções de fornecedores. Hoje, são 13 em uma rede que extrapolou os limites de Florianópolis e já conta com 1.400 pessoas cadastradas. Em Santa Catarina, atualmente o portal atende a clientes da Capital e de São José, Palhoça, Biguaçu e, mais recentemente, Joinville. O serviço também foi implantado em Porto Alegre/RS, por meio de parceria, e há tratativas para implantação em Chapecó/SC, Goiânia/GO e Brasília/DF.



Missão é proteger manancial

Irrigado pelo rio Vargem do Braço, o solo fértil cultivado por Amilton Voges, 50, ainda é o mesmo. Lá, enquanto lida no plantio e na colheita de verduras, temperos e legumes, ele ajuda a preservar o legado do avô Arnoldo, que em 1930, aos 12 anos, chegou ao vale disposto a fixar raízes e proteger as nascentes do manancial que hoje abastece de água potável um milhão de moradores da região urbanizada da Grande Florianópolis.

"Estamos no coração do parque [Estadual do Tabuleiro], onde nasce a água. Nossa missão é protegê-la, e ao ambiente ao redor", orgulha-se Voges, um dos administradores do sítio Recanto da Natureza, em Santo Amaro da Imperatriz, parceiros de Rodrigo Copetti e Suzeli Simon na venda direta de produtos orgânicos a consumidores cadastrados na Grande Florianópolis.

O plantepramim entrou em 2014 na vida dele, que desde 1997 tem o certificado orgânico para o que produz em Santo Amaro. Certificação que lhe garantiu o pioneirismo no fornecimento, em consignação, às redes de supermercados Angeloni, Imperatriz, Hippo, Rosa e Giassi, entregar em feiras livres da região, além de abastecer rede municipal com produtos básicos da merenda escolar entre 2002 e 2004.

Atualmente, é atendida pequena lista de consumidores domiciliares, modalidade encarecida por manejo especializado e trânsito caótico. Por isso, o produtor prioriza os negócios no atacado e o varejo intermediado pelo plantepramim, plataforma que, segundo ele, funciona também como propaganda gratuita.

"Abre as portas para mais clientes. A Internet facilita nossa operação e a disseminação da informação sobre o valor dos orgânicos", resume. A rede de produção encabeçada pelo Recanto da Natureza na Grande Florianópolis envolve seis famílias na produção direta dos alimentos e, indiretamente, pelo menos outra centena de trabalhadores.

Parceria. Analista de sistemas e agrônoma ampliam rede de produtores

INTERNET
Abre portas a mais clientes e ajuda a multiplicar informações sobre orgânicos

Valor mínimo e taxa para receber as compras no endereço

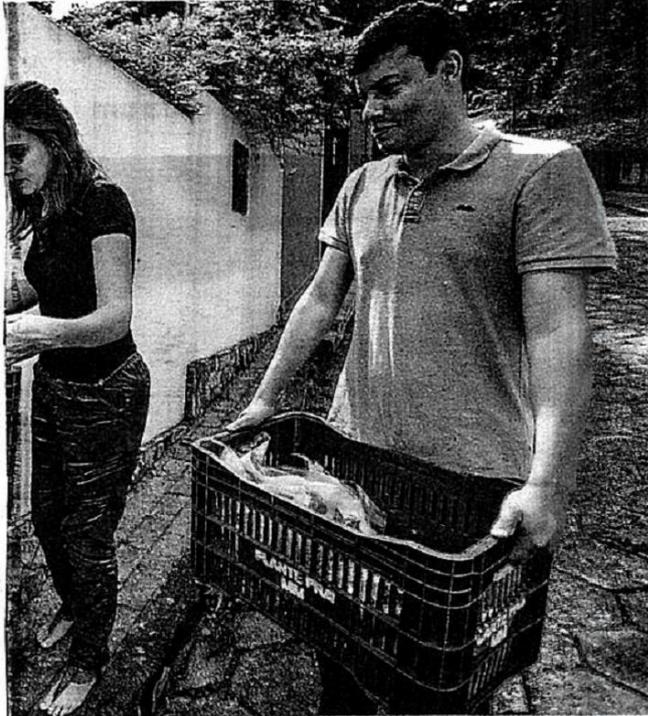
A ideia, segundo o analista de sistemas Rodrigo Copetti, foi apresentada oficialmente em 2012 durante o Social Good Brasil, mas só no ano seguinte começou a sair do papel, para criação oficial em julho de 2014. Neste meio tempo, foram realizadas pesquisas de mercado e observadas dificuldades enfrentadas no dia a dia pelo agricultor orgânico para comercializar a safra a preços justos.

Paralelamente, foram identificadas também as necessidades e o perfil do consumidor urbano. O valor mínimo da feira é R\$ 45, com o adicional de R\$ 8 por entrega.

"Foi como unir o útil ao agradável", resume a agrônoma Suzeli Simon, que veio de 13 de Maio/RS e durante a faculdade na UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina) conheceu Rodrigo,

gaúcho da vizinha Santa Rosa.

Logo, eles perceberam que poderiam também juntar o que aprenderam durante a academia e, mesmo com remuneração ainda baixa, se sentem realizados com a ampliação da rede de produtores e de consumidores de orgânicos. E aproveitam as entregas dos sábados para conhecer melhor os bairros e as praias de Florianópolis e cidades vizinhas.



FOTOS: FORTALEZA

Produtos. Suzeli, Rodrigo e Raquel fazem entrega aos sábados

União garante variedade o ano inteiro

A associação conta com produtores orgânicos de outras cidades da região, parceria que facilita a organização dos produtores para comercialização do que é cultivado em 22 hectares de acordo com as condições climáticas e sazonalidade da produção. "Assim, temos todos os tipos de produto o ano todo, e conseguimos atender a demanda de consumo", explica Amilton Voges.

Antes de chegar ao consumidor o produto colhido passa por

rigoroso controle de qualidade e classificado como pré-lavado ou higienizado, ambos prontos para o consumo. Depois, é embalado manualmente e distribuído em caminhonetes refrigeradas.

A oferta semanal de produtos ao site é atualizada na quarta-feira à noite, com os pedidos confirmados por email no dia seguinte. O pedido é entregue às sextas-feiras no entreposto do plantepmamim, em São José, de onde sai para as entregas de sábado.

FAÇA A FEIRA

Como fazer a encomenda

Pela Internet

- contato@plantepmamim.com
- Facebook.com/Plantepmamim
- Twitter.com/Plantepmamim

Por telefone

- (48) 8475-1612 e 9680-0626

Valor mínimo: R\$ 45

Taxa de entrega: R\$ 8

Pagamento: à vista, cartão ou boleto bancário

Feira confirmada até 22h de quarta-feira e entregue no sábado.

Faixa de horário de entrega em cada residência é confirmada na sexta-feira, via email.

Conceitos básicos

- Alimentos produzidos de forma sustentável entregues em casa ou no trabalho; consumo de alimentos saudáveis e livres de agrotóxicos; redução de sacolas plásticas; fomento de sustentabilidade ambiental e preservação de recursos naturais; consumo de alimentos de origem conhecida; incentivo economia local e agricultores conscientes; projeto inovador e com impacto social.



Rationes. Fábio no sítio Cheiro Verde, que emprega 16 pessoas

Antigo passatempo vira negócio para família e moradores próximos

No vale do rio Rationes, a 30 quilômetros do centro de Florianópolis e ao lado das praias mais famosas do Norte da Ilha, o economista Fábio Schaefer, 48, conta com ajuda da mulher Rejane e do filho Luiz Felipe para reorganizar a empresa da família. A internet é ferramenta fundamental no ambiente até então restrito a enxadas, trator, esterco de galinha e compostagem, entre hortaliças e temperos que transformaram a produção do sítio Cheiro Verde em referência de qualidade.

Iniciada em 1997 como passatempo e terapia familiar, a produção de orgânicos começou a virar negócio em 2014, quando Schaefer comprou a parte do cunhado no sítio cercado de mata atlântica, ao pé do morro da Virgínia. Atualmente, são 16 empregados, todos moradores lá mesmo na região, e duas caminhonetes para o roteiro de entregas em supermercados, feiras e raros consumidores.

Usado no controle de produção, vendas, manutenção e custos com

mão de obra, o computador também encurta o caminho até o consumidor. "Na soma geral, o que separamos para atender a clientela do site pode não representar volume significativo. Mas tem o retorno institucional, o boca a boca, que são fatores importantes à popularização dos orgânicos", reconhece Schaefer, que não sabe quem são, mas conhece o perfil dos clientes atendidos a distância: "São pessoas que querem produtos limpos, de qualidade, saudáveis e que contribuem para a sustentabilidade."

Sabor e saúde de porta em porta

Cliente desde julho de 2014, a nutricionista Nicole Zanchett indica a feira virtual do plantepmamim a amigos e clientes. E tem motivos de sobra para argumentar em favor da compra direta ao agricultor. "O preço é melhor se comparado a supermercados e tem a confiabilidade da certificação orgânica dos produtos", avalia.

Praticidade de receber em casa na hora marcada, variedade de opções, bom atendimento e organização do site completam a lista da dona de casa. No caso específico de Nicole, as vantagens não param por aí. A nutricionista ressalta a importância dos vegetais para a saúde humana.

"São fontes de nutrientes para o corpo, como vitaminas A, C, K e do complexo B, magnésio, cálcio, ferro, potássio", por exemplo. Os alimentos de origem vegetal também são fonte de fibras que contribuem para o funcionamento regular do intestino e controle da fome, e contém grande quantidade de fitoquímicos - substâncias que auxiliam na prevenção de doenças, inclusive alguns tipos de câncer.

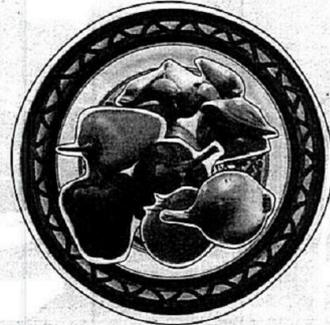
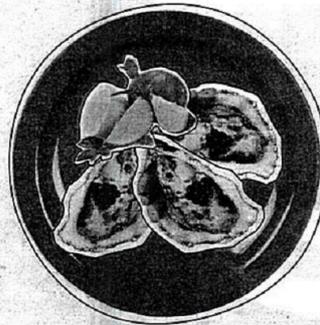
Na hora de servir, dona de casa, nutricionista ou cidadã são uma só. Diante de uma bela salada de folhas, Nicole se apega a pesquisas científicas que atestam a maior capacidade dos orgânicos para manter nutrientes e fitoquímicos em relação aos outros vegetais.

"São mais saborosos, pois são provenientes de solo mais equilibrado", diz Nicole, que enfatiza, ainda, a contribuição à natureza, principalmente ao solo e à água. "A agricultura orgânica gera maior biodiversidade, preserva sementes e espécies e estimula culturas mistas", completa.

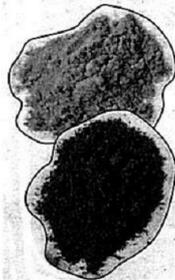
Diário Catarinense - Nós "Identidade no prato"

Identidade no prato / Influências açoriana, alemã e italiana / Caldo de culturas / Alimentação / Costumes e tradições / Mais de 50 etnias / Gastronomia / Comidas típicas / Cardápio ilhéu / UFSC / Departamento de Nutrição / Dieta do Atlântico Sul / Sabores locais / Comfort food / Geografia

IDENTIDADE NO PRATO



INFLUÊNCIAS AÇORIANA, ALEMÃ e italiana fazem parte do caldo cultural que dá gosto à cozinha catarinense. Para chefs e estudiosos da boa mesa, a valorização de ingredientes locais é a chave para o sucesso da gastronomia do Estado



EMERSON GASPERIN
emerson.gasperin@diariocatarinense.com.br

Tempe um porco desossado com sal, alho, cebola, suco de limão, vinho branco, orégano, salsa e cebolinha e o deixe no forno a lenha por 36 horas. Vire-o com o couro para baixo, espalhe extrato de tomate sobre a carne e cubra tudo com muçarela, requeijão, milho e ervilha. Em seguida, acrescente coração de galinha, linguiça calabresa e peito de frango desfiado. Finalize com tomates e pimentões em rodelas e, para arrematar, mais uma camada de queijo. Trinta minutos no fogo e pronto: você está diante de um legítimo porco-pizza.

A receita foi desenvolvida em Chapecó por Pedro Pesavento, um ex-mecânico industrial de 59 anos que, após se aposentar da Sadia, passou a ganhar a vida assando leitões, ovelhas e costelas na brasa. Em 2009, um freguês lhe sugeriu a inusitada combinação. Pedido feito, pedido aceito – e aprovado. Hoje, a iguaria é servida sob encomenda a R\$ 19 o quilo e satisfaz mais de 30 pessoas, conforme o peso do bicho (25 quilos, em média) e da fome dos comensais.

– A gente está sempre se aperfeiçoando. Com catchup, molho madeira... – complementa Pesavento.

Talvez um pouco indigesto a estômagos mais sensíveis, o porco-pizza é um exemplo extremo do (com o perdão do trocadilho) caldo de culturas que forma a alimentação do catarinense. Em um Estado cuja população reflete os costumes e tradições de mais de 50 etnias – principalmente italianos (45%), alemães (35%) e açorianos (8%),

segundo dados oficiais –, a gastronomia também apresenta-se como um somatório de todas essas influências. Cada região tem suas comidas típicas, o que impossibilita a identificação de um prato específico que represente toda Santa Catarina.

– Assim como comida espanhola lembra *paella*, e alemã, chucrute, apesar de esses países terem uma mesa rica e variada, hoje o que mais representa a cozinha catarinense é a ostra. Florianópolis é conhecida em todo o Brasil pela produção e pela qualidade de suas ostras. O curioso é que não é uma herança açoriana, e sim um cultivo implantado nos anos 80 – explica a coordenadora do curso de Gastronomia da universidade Estácio de Sá da cidade, a nutricionista Elizabeth Maria Diamantopoulos Neme.

A história ensina que os colonizadores do arquipélago dos Açores que migraram para o litoral sul da então Província de Santa Catarina eram, em sua maioria, agricultores e pecuaristas. Com eles, vieram especiarias e condimentos como cebolinha verde, alfavaca, coentro, orégano, manjeriça, cominho, cravo, canela, noz-moscada, pimenta, hortelã e menta, além de diferentes modos de preparar, temperar e conservar os alimentos.

Devido à dificuldade em encontrar os ingredientes de sua culinária original, os novos habitantes aprenderam a pescar com redes e tarrafas e se adaptaram aos frutos do mar e a raízes, frutos, sementes e cereais usados pelos índios itacarés e carijós. Daí se derivou o que se conhece como a comida local: peixes, crustáceos e moluscos (ensopados, fritos, assados), cozidos de carnes e

DEVIDO À DIFICULDADE EM ENCONTRAR OS INGREDIENTES DA CULINÁRIA ORIGINAL, OS COLONIZADORES DO LITORAL APRENDERAM A PESCAR COM REDES E TARRAFAS E SE ADAPTARAM AOS FRUTOS DO MAR E A RAÍZES, FRUTOS, SEMENTES E CEREAIS USADOS PELOS ÍNDIOS ITACARÉS E CARIJÓS

verduras, mandioca (em farinha para pirão e massas sovadas), inhames e couves.

Esses pratos ainda compõem o cardápio ilhéu em variações que reproduzem as diferentes origens dos moradores da cidade. E, no que depender do Departamento de Nutrição da UFSC, serão mais difundidos como alternativa saudável.

– É a “dieta do Atlântico Sul”, que destaca receitas tradicionais, a incorporação de alguns preceitos da dieta do Mediterrâneo e releituras do que o manezinho sempre comeu – diz Narbal Corrêa, 52 anos, um dos chefs entusiastas da ideia.

Dos tempos da casa da avó na Rua Bocaíva, no centro de Florianópolis, ele guarda com carinho a lembrança dos camarões que nas mãos dela viravam croquetes, eram preparados com chuchu ou enriqueciam o molho para o talharim. Entrou no mundo da culinária cozinhando no quintal os badejos brancos e tainhas que pescava com primos e tios. Autodidata, profissionalizou-se e já comandou diversos restaurantes na cidade, todos priorizando insumos nativos – credo mantido em seu atual estabelecimento, o Centro Gastronômico Rita Maria, na região central da Capital.

– Noventa por cento do que eu sirvo aqui tem que estar a no máximo 100 quilômetros de distância – garante.

Para seguir tal regra, Corrêa sai todos os dias em seu barco de 30 pés. O produto da pesca vai para a sequência de frutos do mar, o prato mais pedido no Rita Maria. O que não consegue pescar, compra de pescadores artesanais e de mergulhadores. Entre arpões e panelas, o chef é um defensor intransigente dos sabores locais:

– Anote aí o que estou dizendo, a próxima onda será a “comida da família”, pois o ma-

nezinho come muito bem tanto no sentido nutricional quanto no paladar – diz Corrêa.

A aposta do chef é que a cozinha local ganha relevância na mesma onda de valorização internacional da *comfort food*, expressão em inglês para os sabores de infância, a comida preparada pela mãe ou pela avó.

É mais ou menos no que acredita a coordenadora Elizabeth. Na opinião da nutricionista, “o futuro é o regional”: um entendimento mais amplo da chamada *slow food*, que abrange não apenas o comer devagar, como a valorização de toda a cadeia produtiva que envolve o alimento até sua chegada à mesa.

– É importante respeitar a cultura de cada lugar. Como o turista vem para cá e prefere salmão congelado em vez de ostra, siri ou tainha fresquinhos? – questiona em tom de provocação.

Ela abre uma exceção somente para o polvo, que, como boa descendente de gregos, adora na brasa com alecrim. Nesse caso, a referência é o Rosso Restro, fundado em 2009 pelo chef Alysson Müller no bairro Sambaqui, norte da Ilha, justamente como um restaurante dedicado à cozinha regional.

Mas o molusco (crocante, gelado ou grelhado, vindo de Itajaí ou do Rio Grande do Sul) fez tanto sucesso que se tornou o carro-chefe do estabelecimento.

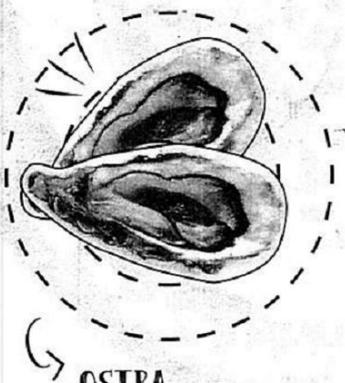
– Somos os maiores vendedores de polvo do país, com duas a três toneladas consumidas por mês. – afirma o filho de um casal de donos de um modesto restaurante em Biguaçu, na Grande Florianópolis.

O que não quer dizer que o Rosso abandonou o conceito de destacar as delícias estaduais. No menu encontra-se, por exemplo, o risoto de linguiça Blumenau com erva-doce ao lado dos pratos com frutos do mar. Müller ressalta ainda as carnes de pato do Vale do Itajaí e de gado britânico da Serra catarinense como ingredientes nobres que merecem mais atenção dos chefs que atuam no Estado. A ave já aparece no cardápio de seu outro restaurante, o italiano contemporâneo Artusi, no Centro, na forma de um ragu que acompanha nhoque.

CURSOS DE GASTRONOMIA EM SANTA CATARINA

- Estácio de Sá (campus Florianópolis)
- Furb (Blumenau)
- IFSC (campus Florianópolis Continente)
- Senac (campus Blumenau)
- Unisul (campi Pedra Branca e Tubarão)
- Univali (campus Balneário Camboriú)
- Univille (Joinville)
- Unochapecó (Chapecó)

SEGUE >>>



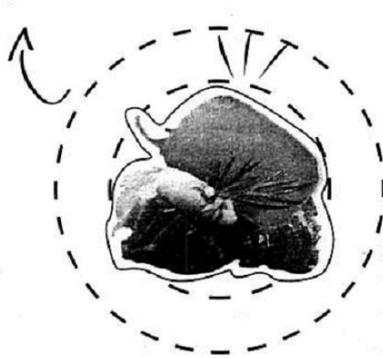
OSTRA

O molusco não é nativo do litoral catarinense, mas a adaptação da espécie deu tão certo que é um produto que se tornou facilmente associado à gastronomia local. *In natura*, ao bafo ou defumada, aparece na mesa de restaurantes renomados e barracos de praia – seja como prato principal ou ingrediente para receitas mais elaboradas



LINGUIÇA BLUMENAU

Como o nome denuncia, o embutido é uma criação típica da cidade do Vale do Itajaí. O preparo é feito com carne suína, defumada e temperada com alho. É uma das importantes contribuições dos imigrantes alemães à gastronomia catarinense. A Câmara de Blumenau aprovou projeto para tombá-la como patrimônio cultural do município



BOTTARÇA

Também conhecido como caviar catarinense, a *bottarga* (palavra em italiano que significa ova) é uma preparação feita com as ovas da tainha desidratadas e salgadas. É um ingrediente nobre no preparo de pratos da culinária italiana, como risotos, massas e bruschettas. É claro, pode ser usado como a imaginação mandar





PINHÃO

Ingrediente tradicional da Serra Catarinense, a semente é rica em carboidratos e proteínas. Cozido ou na chapa, é um delicioso aperitivo. O entreviro de pinhão, refogado que leva diferentes tipos de carnes, e a paçoca de pinhão, misturado com carne seca, estão entre as criações catarinenses



MANEZINHO EM PARIS

Desde 2013, faz sucesso no disputado mercado culinário de Paris um bistrô chamado Le Pario. Lá, uma refeição completa — entrada, prato principal e sobremesa — sai por volta de 25 euros (pouco mais de R\$ 100), uma conta razoável em um país onde o salário mínimo é de 1.337 euros. Com pratos requintados como canelone de lagosta e codorna recheada com trufas e *foie gras* e, aos sábados, a brasileiríssima feijoada, o estabelecimento ganhou um Bib Gourmand do rigoroso Guia Michelin, distinção dada a restaurantes com comida de alto nível a preços acessíveis. À frente da cozinha e da administração está um florianopolitano de 36 anos, Eduardo Jacinto.

Do bairro do Saco dos Limões ao reconhecimento na capital mundial da gastronomia, o manezinho percorreu um longo caminho. Filho de funcionários da Eletrosul, cursava Geografia na UFSC até fazer um concurso para trabalhar na Base Aérea de Florianópolis, onde o irmão era oficial. Aprovado em segundo lugar, pôde escolher em que área iria atuar. Optou pela cozinha, não por se identificar com a função, mas porque o horário do expediente lhe permitia conciliar o emprego com o estudo. Quatro meses depois, o sargento lhe perguntou se ele gostaria de cozinhar para o comandante e sua família, pois o titular estava se aposentando.

— Foi ali que despertou meu interesse, embora eu ainda não soubesse fazer muita coisa além do trivial. No primeiro dia, preparei arroz, feijão, salada e um frango que já estava pré-pronto — divertiu-se Duda, como os seus amigos de Florianópolis o apelidaram.

O futuro geógrafo deu lugar a um calouro no curso de Gastronomia na Unisul. Ainda na universidade, foi fazer um estágio na Itália. Na volta, faturou um concurso na Fenastra de 2002 utilizando as técnicas que

aprendeu em Veneza para criar um prato que batizou de “ostras em cativeiro”: massa similar à de profiterole, como se fossem os cestos em que as ostras são cultivadas (daí o nome), com *gratin* de batata e ostras, molho de jabuticaba e purê de alcaçofra. O prêmio era um curso de dois meses em La Rochelle, região francesa produtora do molusco, e um estágio em um restaurante com duas estrelas do Guia Michelin.

Passado esse período, Duda retornou, formou-se, começou a trabalhar com o chef Zeca d'Acampora (um dos mais famosos de Florianópolis, falecido em 2008) e a participar de eventos. Num deles, em São Paulo, conheceu o chef que o levaria para Paris, Cristian Constant, do prestigiado Le Violon d'Ingres (uma estrela no Michelin). Depois de nove anos aprendendo todos os aspectos da gestão de um restaurante, ele alçou voo solo e criou o Le Pario (junção de Paris e Rio). No menu, alia a fina culinária francesa com sutis inovações à brasileira, como farofa e uma versão de bobô de camarão com leite de coco e bacalhau.

— É difícil incluir ingredientes catarinenses porque eu não teria como servir frescos os frutos do mar que são típicos do nosso Estado. E a qualidade dos produtos é fundamental para qualquer restaurante sobreviver em Paris — diz.

Quando vem visitar os pais, no entanto, Duda se esbalda com pastel de camarão, de berbigão, pirão com peixe e com a comida simples de restaurantes como o Vieira, na Armação, sul da Ilha. Se um dia tiver uma filial do Le Pario em sua cidade natal, jura que será mais barato do que os concorrentes.

— Precisa ter um desenvolvimento maior, os restaurantes em Florianópolis abrem e fecham com muita frequência. Também acho que falta conhecimento técnico de uma cozinha de alto nível. Sem falar nos preços praticados, um absurdo — avalia.

SIMPLES E PENSADO

O chef de um dos restaurantes do momento em Florianópolis tem 37 anos, é capixaba e adora uma prosaica massa ao alho e óleo. Eudes Rampinelli tem ganhado elogios pelo Jay Bistro, inaugurado no final de 2013 em Jurerê Internacional. Antes de completar um ano, o local foi premiado como o melhor restaurante da cidade pela edição catarinense do concurso Comer & Beber, promovido pela revista *Veja*. E Rampinelli, eleito o melhor da cidade.

— Tento fazer o “simples pensado”, em vez do “complicado forçado” — diz, recém-chegado da casa de Gustavo Kuerten, onde havia preparado o almoço para o campeão mundial de surfe, Adriano de Souza, o Mineirinho: vieira grelhada com molho de maracujá, tartar de salmão, peixe-branco grelhado com molho de laranja e, de sobremesa, pudim de molho toffee com flor de sal.

A relação com o tricampeão de Roland Garros vem de longe. Foi para montar o cardápio do Double Seven, restaurante do

qual Guga era um dos sócios, que Rampinelli mudou-se para Florianópolis, após seis anos trabalhando e estudando no ramo em Barcelona. Com o fechamento da casa, em 2012, ele foi estudar nutrição na universidade Estácio de Sá e fazer comida para o ex-tenista número 1 do mundo.

— Fiquei um ano cozinhando para o Guga. Criei lá o peixe com banana-da-terra, farofa crocante de bricche e molho de pancetta que hoje faz parte do menu do Jay.

De amigo, Guga virou sócio de um negócio que exigiu investimentos de R\$ 1,2 milhão. Segundo o chef, um jantar com bebida custa de R\$ 120 a R\$ 150 por pessoa. Com 65 lugares, o restaurante oferece pescados e massas, das quais o destaque é o espaguete à carbonara com linguça Blumenau. Não falta também, entre as carnes, o ossobuco, que Rampinelli assegura ter sido o primeiro a servir na cidade, ainda no Double Seven.

— Leva três dias para fazer, poucos restaurantes se dão a esse luxo — afirma.

CLIPPING DIGITAL

Notícias dia 02/01/2016

[Brincas assume presidência da OAB SC](#)

[Que Deus nos livre dos juspastores e suas seitas jurídicas](#)

Notícias dia 03/01/2016

[Pesquisa da UFSC vence Grande Prêmio Capes de Tese 2015](#)

[Jovem é resgatado após salvar pai e filha no mar do Moçambique, em Florianópolis](#)

[Jovem é resgatado após salvar pai e filha no mar do Moçambique, em Florianópolis](#)